

CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DA VINHA E DO VINHO NOS AÇORES

CARLOS ALBERTO MEDEIROS⁽¹⁾

1 – OS COMEÇOS DA CULTURA DA VINHA E OS CONDICIONA- MENTOS DO AMBIENTE FÍSICO

A vinha foi introduzida bem cedo nas ilhas dos Açores, durante os primeiros tempos da sua ocupação humana. As afinidades climáticas permitiram que os povoadores do arquipélago transferissem para este a generalidade das espécies cultivadas nas suas áreas continentais de origem, em função de hábitos alimentares assim consolidados sem grandes alterações. No caso da vinha, como em muitos outros, tal transferência não ocasionava especiais complicações, pela facilidade de transporte dos bacelos: bem resguardados, mantinham-se sem dificuldade nas caravelas durante dois ou três meses, sem que ficasse afectada a sua propagação vegetativa. No último quartel do século XVI, ao escrever a sua notável descrição das ilhas, *Saudades da Terra*⁽²⁾, muito rica nas mais diversas informações, o cronista micalense Gaspar Frutuoso

(1) Professor Catedrático da Universidade de Lisboa. Investigador do CEG. Centro de Estudos Geográficos, Faculdade de Letras de Lisboa, Cidade Universitária, 1699 Lisboa Codex. Tel: (351-1) 794 02 18; Fax:(351-1) 793 86 90.

(2) Utiliza-se a edição integral, levada a cabo pelo Instituto Cultural de Ponta Delgada, sob a orientação de João Bernardo de Oliveira Rodrigues, em 8 volumes, publicados entre 1963 e 1987. O Livro III refere-se a Santa Maria, o Livro IV (3 volumes) a São Miguel e o Livro VI às outras ilhas açorianas.

refere-se com desenvolvimento à abundância daquela planta em diversos locais e às transacções de vinho que se verificavam.

As castas introduzidas terão sido provenientes do território continental português, da ilha da Madeira, de áreas mediterrâneas. O Verde-lho impôs-se desde início. Frutuoso, apesar de parco em referências quanto à diversidade das uvas, fala-nos, em relação à Terceira, de «parreiras e uvas de todo vidonho, moscatel, verdelho, mourisco, açaria e outras»⁽³⁾.

A intercalação da vinha no mosaico das espécies cultivadas fez-se de maneira original, bem ajustada às condições naturais, e sem interferir com a área de expansão dos cereais e de culturas de rendimento, entre as quais avultou nos primeiros tempos, a do pastel. Com efeito, as vinhas açorianas ficaram implantadas em retalhos fragmentados, ocupando de preferência pequenas áreas planas junto do mar (fajãs) e solos pouco evolucionados, relacionados com correntes de lava recentes e em parte coincidentes com aquelas. As fajãs originam-se, em regra, a partir de materiais acumulados na base de arribas, embora haja algumas no interior ou na parte terminal das ribeiras. As lavas recentes recebem o expressivo nome de «mistérios», quando apresentam nula ou quase nula alteração, pelo menos aparentemente. Os «biscoitos» (também chamados «brês» na Terceira) já evidenciam alguma decomposição e encontram-se desagregados, ainda que com muitos materiais grosseiros. Emprega-se ainda a expressão de «lajido» ou «chão de lajido», com a qual se designam extensões de pedra (ou laje), equivalente à lava solidificada. Tem outro significado a chamada «bagacina» (denominada «cascalho» na ilha de São Miguel), a qual é o nome com que se referencia o lapilli, conjunto de escórias de pequena dimensão; com aptidão agrícola já um tanto diferenciada, nela se levou a cabo a sementeira do pastel⁽⁴⁾.

As lavas recentes acima aludidas, que pareceriam destinadas a constituir áreas incultas, acabaram por se revelar como suporte preferencial da cultura da vinha. Com efeito, garantem condições ecológicas mais favoráveis, com menores valores da humidade relativa nas áreas

(3) *Livro Sexto das Saudades da Terra*, Ponta Delgada 1963, p. 55. João Bernardo Rodrigues, o organizador da edição (que, dentro de certos limites, actualizou a ortografia), põe a questão de se saber se açaria não será o mesmo que ássara, uma espécie de moscatel.

(4) João Marinho dos Santos, *Os Açores nos sécs. XV e XVI*, Secretaria Regional da Educação e Cultura, Maia 1989.

baixas do litoral, e temperaturas elevadas na altura da maturação (as próprias lavas basálticas absorvem em grande quantidade a energia calorífica, transmitindo-se o aquecimento à película atmosférica adjacente). Por seu turno, nos biscoitos a água das chuvas infiltra-se facilmente, deixando-os com frequência secos. Mas, para além disto, foi necessário levar a cabo um áspero trabalho de preparação destas terras pedregosas, a que adiante se faz alusão.

Ficou assim delineada a área ocupada pela vinha, descontínua e desdobrada por múltiplos sectores, em geral não muito extensos; normalmente, as propriedades também não seriam grandes. Ao compulsar os dados disponíveis, João Marinho dos Santos concluiu que «a maior parte tem capacidade para produzir entre uma a cinco pipas e até menos, havendo contudo propriedades que suplantavam o maior daqueles limites» (ob. cit., p. 294).

Os primeiros cronistas insulares salientaram bem as características peculiares de repartição da vinha. Expressivamente escreveu Frutuoso que «nesta ilha de São Miguel não costumam fazer vinhas senão sobre pedras que, no tempo passado, com terramotos e incêndios de enxofre e salitre, e outros materiais, brotaram de debaixo da terra e correram em ribeiras de fogo sobre a superfície dela, as quais, resfriadas da quentura com que corriam, ficaram feitas pedras e áspera penedia, sobre a qual pelo tempo em diante se criou e nasceu basto e altíssimo arvoredado, o qual roçando depois os moradores desta ilha, por aqueles biscoitais não prestarem para terra de pão nem de outros legumes, prantaram neles vinhas»⁽⁵⁾. Nos começos do século XVIII, António Cordeiro generalizava e sintetizava o mesmo pensamento: «Vinhas se não plantão nestas Ilhas em terra lavradia, mas tratos de muytas pedras a que chamão biscoutos»⁽⁶⁾.

Contudo, nem sempre a vinha se circunscrevia a terrenos com estas características, facto que também não passou despercebido. Referindo-se, por exemplo, à área da Povoação, na ilha de São Miguel, nota Frutuoso que «depois que a gente cresceu a tornou a experimentar como terra nova, semeando trigo e prantando muitas vinhas em terra,

(5) *Livro Quarto das Saudades da Terra*, vol.II, Ponta Delgada 1981, p. 197.

(6) *História insulana das ilhas a Portugal sugeytas no Oceano Occidental*, Lisboa Ocidental 1717, p. 212 (edição fac-similada, Secretaria Regional da Educação e Cultura, 1981).

como em Portugal, porque não tem biscoutos, com propósitos de as terem por granjearia»⁽⁷⁾.

A dispersão das vinhas por áreas planas litorais, exíguas e isoladas, muitas vezes delimitadas por íngremes escarpas, levantava o problema das comunicações e, concretamente, o do transporte do vinho que lá se produzia. Esse transporte fazia-se com frequência por mar, facto de que encontramos exemplos na obra de Frutuoso e noutros testemunhos.

No conjunto, é possível afirmar que no século XVI se assiste a uma expansão generalizada da vinha nos Açores, o que é confirmado por Frutuoso e indicações proporcionadas através de outras fontes; a navegação de cabotagem, ligando ilhas diferentes ou diversos locais da mesma ilha, apoiava esse incremento⁽⁸⁾.

Contudo, a referida cultura nunca ganhou nos Açores relevância equivalente à que se verificou na Madeira; desta ilha seguia mesmo algum vinho para aquele arquipélago, e o que nele se produzia tinha qualidade pouco atraente⁽⁹⁾. Isto, evidentemente, não nos pode fazer esquecer que se registavam diferenças mais ou menos sensíveis no conjunto do território açoriano, em termos de qualidade e de produção por unidade de superfície. Do mesmo modo, o vinho assumiu significado variável na evolução económica das diversas ilhas: para tal contribuíram as próprias características destas, a começar pela dimensão e passando pela maior ou menor diversidade e importância das culturas praticadas.

2 - ALGUNS ASPECTOS DA EVOLUÇÃO OCORRIDA ATÉ MEADOS DO SÉCULO XIX. A IMPORTÂNCIA DA VINHA NO PICO

Nos fins do século XVI a cultura da vinha encontrava-se solidamente implantada nos Açores, após se ter difundido com relativa facilidade por um conjunto de pequenas áreas onde constituía a melhor ou uma das melhores formas de valorização da terra. O vinho era objecto de diversificados circuitos comerciais internos e também se adquiria algum no exterior.

(7) *Livro Quarto das Saudades da Terra*, vol. II, Ponta Delgada 1981, p. 26.

(8) Cf. Maria Olímpia Gil, «A economia dos Açores nos séculos XV e XVI », em *Portugal no Mundo* (dir. Luís de Albuquerque), vol. I, Lisboa 1989, p. 246.

(9) Cf. Alberto Vieira, «Consequências económicas do povoamento da Madeira e Açores», *idem*, p. 199.

A produção abundante que se obtinha na maior das ilhas, a de São Miguel, é atestada por Frutuoso no capítulo LVI do Livro IV das suas *Saudades da Terra*. Para além de referir casos pitorescos, o autor indica que a produção da ilha, «em ano de boa novidade» tinha sido de cerca de 2000 pipas⁽¹⁰⁾, cabendo 700 a Ponta Delgada, outro tanto à Lagoa e 400 à Ribeira Grande. Na sua época, ou seja, nos anos 80 do século XVI, obtinham-se perto de 5000 pipas num ano bom (p. 198). Algumas fajãs do sul, entre a Lagoa e Vila Franca, salientavam-se nesta cultura, ficando mais conhecida a área da Caloura. Frutuoso menciona a importação de vinho da Madeira (p. 197-199), mas acrescenta que era, por vezes, exagerada, de tal forma que algum daquele se lançava fora, na véspera da chegada de nova remessa. Em matéria de preços, o do vinho da Madeira era de 8 réis por canada, tendo subido para 13 réis em 1515 e atingido 80 réis em 1589. O vinho micaelense não ia nesta altura além de 3 a 4 mil réis por pipa, o que corresponde apenas a cerca de 15 réis por canada⁽¹¹⁾.

As referências de Frutuoso às outras ilhas são menos detalhadas (recorde-se que o autor, micaelense de origem, expressamente declara que pretendeu desenvolver a descrição de São Miguel, para a qual dispunha de maior soma de informações). Sabe-se que em Santa Maria as principais áreas de vinha se situavam a sul e leste; nas *Saudades da Terra* faz-se já referência à de S. Lourenço⁽¹²⁾, ampla baía por cujos declives a vinha alastrou, através de grandiosa escadaria de socacos, à maneira dos que se encontram nalgumas regiões do território continental.

A ilha Terceira apresentava, tal como Santa Maria, um conjunto de vinhas mais generalizadas pelo litoral do que São Miguel. Foi-se salientando na produção de vinho a área que, significativamente, recebeu o nome de Biscoitos, ainda hoje relevante quanto a esta actividade, e já referida por Frutuoso⁽¹³⁾. Contudo, a qualidade do vinho era deficiente e

(10) Em princípio, a pipa correspondia a 225 canadas, mas este valor, tal como os de outras medidas nos Açores, não é rígido; muitas vezes incluía mais 40 canadas, sendo cada uma destas equivalente a 2, 2.1 ou a um tanto mais. Cf. João Marinho dos Santos, ob. cit., p. 368-369.

(11) *Livro Quarto das Saudades da Terra*, vol. II, Ponta Delgada 1981, p. 69. Cf. também João Marinho dos Santos, ob. cit., p. 368.

(12) *Livro Terceiro das Saudades da Terra*, Ponta Delgada, 1977, p. 88-89. O autor refere-se a muitas vinhas ao longo do litoral e às produções de algumas delas, por vezes muito apreciáveis (cf. p. 58-69 e 87).

(13) *Livro Sexto das Saudades da Terra*, Ponta Delgada 1963, p. 31.

o seu preço baixo, porventura inferior ao de São Miguel⁽¹⁴⁾. O holandês Joan Linschooten, que esteve na Terceira nos finais do século XVI, refere-se à «grande abundância de vinho, mas muito fraco e que não pode guardar-se nem ser transportado para fóra; é, contudo, utilizado pela gente pobre, pois que os mais ricos usam ordinariamente dos vinhos da Madeira e das Canárias»⁽¹⁵⁾. Note-se que na ilha Terceira se situa a cidade de Angra, aquela que por muito tempo foi a principal dos Açores e onde se centralizavam os circuitos comerciais mais importantes do arquipélago e deste com o exterior.

A Graciosa, ilha pequena (62 Km²) e a menos acidentada dos Açores, por esta última razão a que apresenta maior percentagem de Superfície Agrícola Útil (SAU), teve as suas vinhas instaladas em solos de evolução incipiente, de acordo com a tendência verificada no arquipélago; isso aconteceu na parte terminal das correntes de lava da Luz (a sueste) e da Praia (a nordeste), bem como no extremo da plataforma que ocupa o noroeste: às vinhas da Praia se refere já Frutuoso⁽¹⁶⁾. Embora tivesse ganho mais tarde alguma nomeada, no contexto açoriano, o vinho da Graciosa não era inicialmente dos mais apreciados; por outro lado, importações que se faziam, concretamente a partir de São Jorge (ob.cit., p. 242), serão indício de produção insuficiente.

Os melhores vinhos açorianos eram precisamente estes de São Jorge e os do Pico, atributo que os últimos mantiveram.

Em São Jorge, as vinhas espalhavam-se sobretudo pelas fajãs da costa sul⁽¹⁷⁾. A produção da ilha chegava a alcançar, segundo Frutuoso, cerca de 3000 pipas (ob.cit., p. 242). O número é um tanto impreciso, como outros que o autor aponta, e não se referencia concretamente a que época corresponde, o que, neste caso, teria particular

(14) Cf. João Marinho dos Santos, ob. cit., p. 368, e José Guilherme de Campos Fernandes, *Terceira (Açores). Estudo geográfico*, Ponta Delgada 1985 (polic.), p. 218.

(15) *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, nº 1, Angra do Heroísmo 1943, p. 151. A obra de Joan Linschooten intitula-se *Navigatio et Itinerarium in Orientalem sive Lusitanorium Indiam* e foi editada pela primeira vez em Haia, no ano de 1599. Com tradução e notas de José Agostinho, foram publicados alguns trechos no boletim citado (p. 145-168), sob o título de «História da navegação do holandês João Hugo Linschoot, às Índias Orientais».

(16) *Livro Sexto das Saudades da Terra*, Ponta Delgada 1963, p. 329.

(17) Manuel Teixeira Brasil, «A primitiva área vitícola jorgense», *Despertar. Boletim Paroquial*, nº 84, Ribeira Chã 1987, p. 29-30. Este fascículo inclui uma diversidade de pequenos artigos sobre a vinha nas diferentes ilhas açorianas, com muito interesse no seu conjunto, e aos quais adiante se fazem mais alusões.

significado, devido às destruições causadas pela erupção de 1580. A estas alude detalhadamente Frutuoso e, pelo interesse com que menciona as vinhas, é possível deduzir a relevância de que se revestiam: «(...) arrebentou o fogo em outro pico, sobre as vinhas que chamam as Queimadas, as quais eram remédio daquela ilha, porque não tinham outras lavouras senão aquelas e dali se vendiam cada um ano mil e quinhentas pipas de vinho; mas ficou a melhor parte das melhores delas abrasada e subvertida (...). E depois se abriu outra boca onde se chama a Ribeira do Nabo, três léguas da vila das Velas, e ali fez muito estrago nas vinhas e correu um pico mui alto, da serra ao mar, uma légua por um baixo e fresco vale de até cem moios de vinhas (...). Havia naquelas vinhas que se perderam até trezentas adegas, com suas torres sobradadas, que os donos delas tinham mais lustrosas e custosas que as casas da vila (...), e destas adegas todas ficaram dez ou doze, e as mais nunca apareceram» (ob. cit., p. 246-247). A longa citação dá conta dum obstáculo temível com que os habitantes dos Açores tiveram de se defrontar no decurso da valorização económica das ilhas e exprime bem os estragos causados a um importante recurso de São Jorge. Contudo, como nota com pertinência Manuel Teixeira Brasil, Frutuoso exagerou os seus comentários: 100 moios de terra equivalem a 580 ha (6000 alqueires) e pode admitir-se que a produção de vinha verdeiro seria de uma pipa de vinho por alqueire, o que desde logo proporcionaria uma quantidade deste que se afigura excessiva.

A ilha do Pico foi a outra onde, desde cedo, se produziu vinho de boa qualidade. A área mais propícia para a cultura da vinha é a ocidental (concelho da Madalena), por onde se estendem lavas basálticas recentes; fica em frente e a pouca distância da ilha do Faial, no sector onde se situa a aglomeração da Horta, capital desta. Curiosamente, na sucinta descrição que faz do Pico (ob. cit., p. 287-305), Frutuoso não se refere à vinha na área da Madalena, o que pode ser indício de que só se terá desenvolvido aí depois dos fins do século XVI: o autor alude às relações com o Faial, que se tornariam depois particularmente relevantes, e menciona apenas a exploração silvícola, a criação de gado (sobretudo cabras e vacas) e a cultura de pastel (p. 291). A vinha é referida noutros locais, concretamente na freguesia das Lajes, onde se obteriam 1200 pipas de «bom vinho» por ano (p. 288), e nas áreas daquela vila (p. 289) e da de São Roque, esta com produção de 700

pipas anuais (p. 292)⁽¹⁸⁾. A breve trecho, porém, se concretizaria a diferenciação da paisagem rural, bem expressa por um autor do século XIX, António Lourenço da Silveira Macedo: «o solo d'esta ilha offerece grande variedade de producção pela sua diversidade, apresentando uma parte excellente terra aravel fertil em cereais, como em quasi todo o concelho das Lages, e em parte do de S. Roque e mesmo no extremo sul do da Magdalena; (...) porém o terreno de quasi todo o concelho da Magdalena e uma parte do de S. Roque é inteiramente pedregoso e só proprio para a cultura d'arvores de carouço e vinha que já fez a riqueza da ilha chegando a produzir termo medio 12:000-15:000 pipas, antes do flagelo destruidor do oidium, que começou em 1853»⁽¹⁹⁾.

Na ilha do Faial foram sempre escassas as vinhas; para o consumo e o comércio de vinho, através da Horta, contava-se com as áreas vizinhas do Pico onde muitos faialenses acabaram por adquirir propriedades: gerou-se significativa complementaridade, cujo estudo será retomado adiante. Frutuoso assinala que o Faial «tem pouco vinho, por não haver senão mui poucas vinhas, de novo prantadas» (ob. cit., p. 272); refere-as em Castelo Branco e comenta que «a causa de não haver vinhas na ilha, sendo a terra muito boa para isso, é de não se darem os moradores a prantá-las e essas que principiavam destruiam alguns coelhos e gados e furtavam» (ob. cit., p. 269).

Menos saliente ainda era (e tem sido) a presença da vinha nas duas ilhas ocidentais, mais húmidas, em geral muito ventosas, com as menores densidades populacionais e área muito exígua no caso do Corvo (17 Km²). Frutuoso não as menciona. Em tempos recentes refere-se a existência de algumas videiras nesta última ilha⁽²⁰⁾; nas Flores, como seria de esperar, aparecem em maior quantidade, mas sempre irrelevantes, reportando-se as mais antigas alusões a meados ou finais do século XVIII e com produção muito exígua de vinho⁽²¹⁾.

(18) Contudo, a dada altura, o autor afirma vagamente que «em toda a terra há muitas vinhas»; acrescenta, de forma categórica, que «dão bom vinho, e melhor que em todas as ilhas» (p. 303).

(19) *História das quatro ilhas que formam o distrito da Horta* (reimpressão fac-similada da edição de 1871), Secretaria Regional da Educação e Cultura, Maia 1981, p. 75.

(20) Carlos Alberto Medeiros, *A ilha do Corvo*, 2ª ed., Lisboa 1987, p. 76.

(21) João António Gomes Vieira, «Breve nota histórica sobre o cultivo de vinhas na ilha das Flores. Generalidades», *Despertar*, nº 84, cit., p. 47. O autor informa que, nos fins do século XIX, houve quem produzisse uma pipa de vinho e, em

É com base neste pano de fundo que se dá a evolução da cultura da vinha e da produção de vinho, até se difundirem as pragas que afectaram aquela em meados do século XIX. Diferenças de qualidade dos vinhos e necessidades de consumo desencadearam correntes comerciais entre as ilhas. A superfície ocupada pela vinha ter-se-á continuado a alargar, pelo menos durante algum tempo, mas de modo um tanto contido e variável consoante as áreas. Se, como vimos, a compra de vinho no exterior é já antiga, não se sabe ao certo quando se terão começado a processar algumas vendas. A verdade é que os Açores desde cedo se integraram nas grandes rotas oceânicas e contribuíram para o comércio que, através delas, se verificava. Como escreve João Marinho dos Santos, «pelos anos 20/30, já as naus vindas do Brasil escalavam o porto de Angra»; e o autor sugere que, ainda no século XVI, a que se refere, fossem transportadas para aquele território pipas de vinho açoriano (ob. cit., p. 402-403). Mais tarde, quando se instituiu a Companhia do Comércio do Brasil, em 1649, resultaram perturbações para o comércio dos Açores; sabe-se que, em 1652, se encontrava em Lisboa um agente da câmara de Angra, que procurava garantir o escoamento de vinhos e farinhas do arquipélago para o Brasil⁽²²⁾. Também na segunda metade do século XVII, está documentada a interferência de estrangeiros, que se encontravam nos Açores, em relação a outros circuitos comerciais. Maria Olímpia da Rocha Gil (ob. cit., p. 420) refere que «os próprios franceses faziam comércio com os inimigos de França e enviavam para Hamburgo, Amsterdam, Flessingue e Ostende os vinhos do Pico e de S. Jorge que o governo francês estaria interessado em expedir para as ilhas francesas da América»; cita, por exemplo, o caso do francês Gédeon Labat, instalado no Faial, que, além de outras mercadorias, enviou, entre 1672 e 1678, para a Holanda e Hamburgo, 434 pipas de vinho. Pouco depois, o cônsul francês no Faial, Jean Harriague exprimia a opinião de que os vinhos açorianos, baratos, podiam fazer concorrência, em Paris, aos das Canárias, Madeira ou Málaga. Mas, segundo a autora, eram os ingleses os principais negociantes, integrando nos seus circuitos o envio de vinho do arquipélago para as Antilhas e América do Norte (Carolina).

relação à actualidade, afirma que num bom ano se conseguem obter escassas centenas de litros.

(22) Cf. Maria Olímpia da Rocha Gil, *O arquipélago dos Açores no século XVII. Aspectos sócio-económicos (1575-1675)*, Castelo Branco 1979, p. 409-410.

A situação geográfica dos Açores trouxe-lhes assim benefícios e, no caso do vinho, permitiu-lhes colocar nos circuitos comerciais atlânticos, para os quais funcionavam como escalas, um produto cuja qualidade não se revelaria em regra atraente. Era o que acontecia em ilhas grandes, na circunstância as mais povoadas, São Miguel e Terceira. Em Santa Maria, não obstante o gigantesco trabalho de valorização da baía de S. Lourenço, e na Graciosa também não seria apurada a qualidade dos vinhos mas, tratando-se de ilhas bem mais pequenas, onde a produção daqueles não era descurada, a mesma acabava por ganhar certa relevância. Um testemunho da segunda metade do século XVIII sobre a Graciosa, recolhido por António de Brum Ferreira⁽²³⁾, elucida-nos que «o vinho é de qualidade inferior, mas a aguardente reputa-se logo a seguir à do Pico, chegando a exportar-se 200 pipas com destino à ilha Terceira e Lisboa». Félix J. da Costa, numa obra sobre a mesma ilha, publicada em 1845, afirma (segundo António de Brum Ferreira, ob. cit., p. 66) que os vinhos eram, em regra, «muito ordinários e a causa julga-se ser devida ao pouco cuidado e métodos da colheita e conservação, porque deixando-se amadurecer a uva, e conservando-se com cautela, o vinho é magnífico».

Os vinhos de melhor qualidade continuavam a ser os do Pico e de São Jorge. Nesta ilha, a área de vinha ter-se-á alargado bastante; pelo século XVIII, não obstante acentuadas oscilações anuais (que determinavam, por vezes, importações), obter-se-iam normalmente 10.000 a 12.000 pipas de vinhos brancos por ano⁽²⁴⁾, número porventura exagerado. Manuel Teixeira Brasil⁽²⁵⁾ reuniu opiniões diversas, referentes ao período que vai do século XVI até ao começo do século XIX: confirmam a boa qualidade dos vinhos de São Jorge, entre os quais se destacava o da área dos Casteletes, no concelho das Velas. Indica também que as autoridades administrativas procediam a um esquema de selecção daqueles vinhos, decerto pouco rigoroso, mas que levava a fixar os seus preços segundo a área de origem, condições de produção e castas, o que comprova especiais preocupações com aquele produto, fundamental na economia da ilha. O próprio capitão general dos Açores, conde de Almada, determinou em 1801 que as pipas onde se embar-

(23) *A Ilha Graciosa*, 2ª ed., Lisboa 1987, p. 63.

(24) Segundo um trabalho de Cunha da Silveira, citado por Manuel Teixeira Brasil, «As antigas castas e a qualidade do vinho jorgense», *Despertar*, nº 84, cit., p. 31.

(25) «As antigas castas e a qualidade do vinho jorgense», *Despertar*, nº 84, cit., p. 30-33.

casse o vinho aludido tivessem a marca de *S. Jorge*; parece ser esta, sublinha o mesmo autor, a única «denominação de origem, estabelecida para um vinho açoriano». Mais preocupações das entidades administrativas jorgenses diziam respeito às misturas que se faziam com vinhos de outras origens, mediante as quais os comerciantes vendiam produtos de qualidade inferior, utilizando a fama que tinham obtido os de São Jorge; era ainda motivo de apreensões o transporte de vinho desta ilha para outros locais, a fim de ser comercializado como se nestes tivesse sido produzido.

Estas últimas apreensões relacionavam-se, em larga medida, com o fluxo de vinho do Pico comercializado através da Horta, para onde se procurava atrair o de São Jorge.

No âmbito dos Açores, o vinho do Pico foi o que ganhou melhor reputação, de forma continuada, que chegou até aos nossos dias. A cultura da vinha acabou por se implantar, possivelmente a partir de focos mais ou menos dispersos, nas áreas mais baixas da parte ocidental da ilha, favorecidas por condições propícias, conforme ficou dito atrás; constituiu-se assim uma faixa que se prolonga pelas costas norte e sul, e onde aquela cultura é relevante, o que não exclui a presença de outras, como a da figueira, nem a sua existência em mais lugares da ilha.

Significativo episódio da evolução histórica do Pico é o da individualização do concelho da Madalena, fundamentada na importância económica dos seus vinhos e na influência das gentes do Faial, proprietárias das terras que garantiam a sua produção. António L. da Silveira Macedo, na sua obra já citada (1871), refere, de forma sucinta mas expressiva, que, na Madalena, depois duma fase de dominância do pastel, «passou a ser a sua cultura quasi exclusivamente vinicola; (...) encorporada no concelho de S. Roque a que esteve subordinada até 1723, (...) foi elevada à cathegoria de villa por alvará de 8 de março, contribuindo muito para isso os habitantes do Fayal, os quaes n'uma solemne concordata celebrada entre as duas camaras a 21 de setembro do mesmo anno, se obrigaram a contribuir com metade da despeza necessária, para a construcção da casa municipal e cadeas ficando-lhe por isso livre para sempre o transporte mutuo de seus fructos, vinhos e mais generos. Começou logo a nova villa a prosperar pela copiosa producção e boa qualidade de seu vinho que exportava por elevado preço, quasi todo pela ilha do Fayal, a cujos habitantes pertencia uma boa parte» (ob. cit., vol.III, p. 101). Outros testemunhos apontam neste

mesmo sentido, entre os quais a descrição de J.W. Webster, inserta no volume XVI do *Archivo dos Açores*, e que data de 1821: «um grande numero de pessoas abastadas do Fayal tem propriedades no Pico, e durante as vindimas taes proprietarios e muitas outras pessoas vão a ellas assistir. As uvas são alli extensamente cultivadas e muitos milhares de pipas de vinho são fabricadas. Como não tem nenhum porto seguro, excepto para pequenos botes, o vinho do Pico é exportado para o Fayal, por isso é usualmente conhecido como «vinho do Fayal», muito do qual é exportado para as West-Indias e para os Estados Unidos»⁽²⁶⁾. O oficial da marinha sueca Jean Gustave Hebbe assinala, em 1800-1801, outros destinos das exportações, ao referir: «o vinho do Fayal vende-se bem nas Antilhas, na América do Norte, em Hamburgo e São Petersburgo»⁽²⁷⁾. Tem-se dito até que o vinho do Pico era consumido e apreciado na corte dos czares... A sua nomeada encontra-se comprovada através de notícias diversas; na Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico (Madalena), conserva-se a lista de vinhos dum jantar oferecido ao Grão-Mestre da Ordem de Malta, em 1797, lista essa proveniente de Roma e que inclui, num conjunto diversificado dos mais famosos e apreciados na Europa, o vinho do Pico seco, de produção mais corrente, e o Pico amoroso⁽²⁸⁾.

Em trabalho referente ao concelho da Madalena durante o período de 1740-1764, Avelino de Freitas de Meneses afirmou, com pertinência e fundamentos variados, que «toda a vida económica» daquele «parece girar em torno da produção de vinho»⁽²⁹⁾. Tornou-se relevante neste aspecto a área mais próxima do Faial, virada para esta ilha, e expressivamente conhecida pela designação de Fronteira. As boas condições portuárias da então vila da Horta faziam desta o nó comercial com o exterior daquela parte da ilha vizinha onde, como se viu, muitas das terras pertenciam a faialenses. Tinha-se gerado uma situação de

(26) «A ilha de S.Miguel em 1821 por J.W.Webster». *Archivo dos Açores*, décimo quarto volume, Ponta Delgada 1927, p. 541.

(27) «Descrição das ilhas dos Açores por Jean Gustave Hebbe» *Archivo dos Açores*, décimo volume, Ponta Delgada 1888, p. 530. Hebbe mostra-se bem informado sobre a origem do chamado «vinho do Faial», proveniente afinal do Pico e também de São Jorge (p. 531).

(28) O Pico amoroso nem sempre se produz e obtém-se nos anos de Verão quente e mais seco, a partir de uvas com muito açúcar.

(29) *O município da Madalena (Pico): 1740-1760. Subsídios para o seu estudo*, Câmara Municipal da Madalena, 1988, p. 30.

complementaridade, já atrás aludida, ou melhor, de dependência de extensos sectores do Pico (a segunda ilha dos Açores em dimensão, com 448 Km²) em relação ao Faial (173 Km²) e à sua capital, apreciaavelmente activa⁽³⁰⁾. Alguns comerciantes estrangeiros fixaram-se nesta e, no século XVIII, regista-se a presença duma influente companhia inglesa (firma Scoth Idle de Sobradello e C.^a), que garantiu a exportação de mais de 6000 pipas de vinho em navios, durante os anos de 1796 e 1797, e tinha facilidades de transporte daquele produto do Pico e de São Jorge para o Faial⁽³¹⁾.

Segundo a opinião expressa em 1800-1801 por J.G.Hebbe, era medíocre o vinho da Graciosa, bem como o da Terceira (ob. cit., p. 520). E Ernesto Rebello refere que, antes de meados do século XIX, o de São Miguel era inferior aos do Pico, São Jorge, Graciosa e Faial⁽³²⁾.

Em termos de produção, dispomos de avaliações várias no decurso do longo período a que aqui se alude. São, porém, muito inseguras e algumas nem como ordem de grandeza grosseira se afiguram aceitáveis. Haverá que mencionar um exemplo e é o caso duma estatística de produção agrícola relativa a 1702, publicada no *Archivo dos Açores* (vol. X, cit., p. 297); contém os seguintes números respeitantes ao vinho:

Santa Maria	100 pipas
São Miguel	1.000 pipas
Terceira	1.000 pipas
Graciosa	2.000 pipas
São Jorge	10.000 pipas
Pico	20.000 pipas

Não se apresentaram dados para as restantes três ilhas, Faial, Flores e Corvo, o que é plausível, pois a sua produção seria decerto insignificante. Resultam, para o conjunto do arquipélago, 34 100 pipas, mais de metade das quais correspondentes ao Pico. O lugar significativo ocupado por esta ilha é incontestável, mas seria talvez menos saliente do que vem indicado. Está decerto subestimada a produção de São Miguel, provavelmente a da Terceira e até talvez a de Santa Maria.

(30) Cf. idem, p. 49-51 e *passim*.

(31) António L. da Silveira Macedo, *História das quatro ilhas ...*, cit., vol. I, p. 278.

(32) «Notas açorianas», *Archivo dos Açores*, volume setimo, Ponta Delgada 1885, p. 75.

3 – A CRISE DE MEADOS DO SÉCULO XIX E AS SUAS CONSEQUÊNCIAS

Em meados do século XIX, todo este quadro de produção e de comercialização, interna e com o exterior, vai ser abalado. É nessa época que o oídio invade os vinhedos da região e causa grandes destruições. António L.da Silveira Macedo refere que, em Julho de 1852, «começou a aparecer nas vinhas um pó ao principio branco que cobria os cachos desde o estado de florescencia até ao de maturação, mudando depois para uma côr pardacenta e ultimamente preta, paralyzando logo o desenvolvimento do fructo, ficando os bagos tão duros que so a masso se lhes podia extrair o vinho e este mesmo inferior: notando-se serem mais atacadas as vinhas levantadas em latadas ou arvores e as mondados» (ob. cit., vol.II, p. 214). O acontecimento causou, naturalmente, grandes preocupações e sabe-se que, quatro anos mais tarde, a câmara da Horta promoveu a compra dum microscópio na América do Norte para que se estudasse e pudesse combater a doença; mas não se conseguiu sustentar a devastadora acção do *Oidium tuckeri* ou *Erisyphe tuckeri*⁽³³⁾. A sua difusão nas outras ilhas deu-se pela mesma altura.

Antes da crise do oídio, tomando em conta os números que Maria Isabel João considera credíveis em meados do século XIX, para além de outros que cita, teríamos a seguinte produção dos três distritos da época, em 1848 e 1849⁽³⁴⁾: Angra (ilhas da Terceira, da Graciosa e de São Jorge), 26 820 e 19 110 hl; Horta (ilhas do Pico, do Faial, das Flores e do Corvo), 42.050 e 26.250 hl; Ponta Delgada, (ilhas de São Miguel e Santa Maria), 34.905 e 27.705 hl. Num quadro inserto na mesma página do seu trabalho, a autora inclui os seguintes dados referentes a 1873, que não comenta, e são extraídos dum conhecido trabalho de Gerardo Pery⁽³⁵⁾: Angra, 19.222 hl; Horta, 1475 hl; Ponta Del-

(33) Cf. Manuel Ribeiro da Silva, «A ilha do Pico sob o ponto de vista vitivinícola», *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores*, nº 14, Ponta Delgada 1951, p. 48.

(34) *Os Açores no século XIX. Economia, sociedade e movimentos autonomistas*, Lisboa 1991, p. 48. Os dados relativos a 1848 e 1849 são, aliás, os únicos disponíveis para aqueles anos. A autora admite a equivalência aproximada de 500 l por pipa.

(35) *Geografia e estatística de Portugal e colónias*, Lisboa 1875. Ainda na mesma página do trabalho citado, Maria Isabel João apresenta reservas quanto a outros dados fornecidos por este autor sobre a produção vinícola açoriana.

gada, 732 hl. O número relativo a Angra afigura-se exagerado em relação aos dos outros dois distritos; o de Ponta Delgada apresenta-se subestimado. Quanto ao da Horta, deve referir-se aqui que António L. da Silveira Macedo indica que a ilha do Pico, praticamente a única onde naquele se obtinha vinho, havia produzido 562 hl em 1871 (ob. cit., vol. III, p. 198). Com estas observações, não se põe de lado a hipótese de ter sido menos grave em Angra a incidência do oídio.

As consequências que esta implicou foram relevantes. Desde logo, registou-se uma modificação no âmbito das castas cultivadas, pela necessidade que todos sentiam quanto à utilização de alguma que resistisse à temível praga. Foi neste contexto de crise que se deu a difusão da variedade americana «Isabela» (*Vitis labrusca*, L.), introduzida por curiosidade, tal como outras plantas, em São Miguel, onde terá chegado em 1853⁽³⁶⁾. Verificou-se com interesse que resistia ao oídio, mas durante uma dezena de anos manteve-se pouco conhecida. As suas uvas proporcionam um vinho com características diferentes das outras castas que se conheciam nos Açores; com sabor acidulado e odor muito específico, o que está na origem da designação de «foxy», utilizada pelos americanos, ficou vulgarmente conhecido no arquipélago por «vinho de cheiro» (Manuel Ferreira, ob. cit., p. 6-7). Aos poucos, os açorianos foram ganhando o hábito de o consumir, e a vinha «Isabela» começou a divulgar-se pelas várias ilhas; o seu aparecimento no Pico ter-se-á dado cerca de 1870 (Manuel Ribeiro da Silva, ob. cit., p. 48). Nesta ilha, com significativas tradições vitivinícolas, as castas europeias mantiveram maior importância que nas outras, embora em pouco tempo tivessem sido suplantadas pela que, em situação difícil, se apresentava como mais apropriada. Aquelas castas, enunciadas por Ernesto Rebello no *Archivo dos Açores* (vol. VII, 1885, p. 74), eram o Verdelho, o Verdelho Silvestre, o Boal, o Bastardo, o Terrantez e a Galega; deve juntar-se-lhes, citando apenas as que se utilizavam para a produção de vinho, o Arinto, já cultivado naquela altura (Manuel Ribeiro da Silva, ob. cit., p. 47-48).

(36) Gabriel d'Almeida, *A vinha. Notas vitícolas e vinícolas*, Ponta Delgada 1887, p. 5. Segundo o autor, as vinhas que estavam então a ser destruídas pelo oídio em São Miguel eram das castas Sobrainho, Verdelho e outras; foram de facto mencionadas mais algumas nesta ilha, como Boal, Arinto, Bastardo (cf. Manuel Ferreira, «A cultura da vinha em Santa Maria e S. Miguel e o centenário da exportação do vinho «Açor», *Despertar*, nº 84, cit., p. 6).

Entretanto, nos anos 70 e 80, fez-se sentir a acção de nova praga, a filoxera. Parece que o seu início foi menos súbito, embora tenha resultado devastadora, designadamente em ilhas como São Jorge e o Pico. Nesta, terá surgido em 1873 (Manuel Ribeiro da Silva, ob. cit., p. 48), mas só alguns anos depois o periódico de Ponta Delgada *A Persuasão* nos fornece a seguinte informação, relativa a outra ilha: «Veio-nos da Terceira uma notícia aterradora. Descobriram-se nódos filoxéricos em vinhas situadas em diferentes pontos» (n.º 1331, 20.7.1887). E em fins do mesmo ano (n.º 1351, de 7.12.1887) era referida amarguradamente a acção da filoxera nas vinhas de São Miguel. Em 1888, promovia-se nesta ilha a difusão de bacelos da mesma variedade americana referida, resistentes à filoxera, embora com bem menor qualidade⁽³⁷⁾.

Toda esta evolução condicionou ainda perturbações diversas. A eliminação de dois concelhos, definitiva num caso, temporária no outro, deve estar relacionada com a importância do vinho na sua estruturação económica. Em relação à Graciosa, hoje enquadrada por um único município, o de Santa Cruz, escreveu António de Brum Ferreira: «a cultura da vinha sofreu um duro golpe na segunda metade do século XIX, que atingiu a economia da ilha, em especial a da circunscrição da Praia, que vivia em grande parte das vinhas da corrente de lava do mesmo nome. Quero crer que a extinção do concelho da Praia em 1867 (...) é já um reflexo daquele facto» (ob. cit., p. 67). Também o concelho da Madalena, no Pico, foi extinto por pouco tempo, entre 1895 e 1898⁽³⁸⁾. Não terá contribuído para este facto o declínio da produção vinícola que naquele se verificou?

Deram-se também transformações sensíveis na estrutura fundiária dos territórios de maior expansão da vinha no Pico, designadamente na área denominada Fronteira. Diversas vinhas foram abandonadas. Habitantes do Faial que, como atrás se viu, ali possuíam muitas terras, desfizeram-se delas e verificou-se a sua transferência para as mãos de gente do Pico, ao mesmo tempo que se dava a fragmentação da propriedade.

(37) Cf. Raquel Soeiro de Brito, *A ilha de São Miguel. Estudo geográfico*, Lisboa 1955, p. 76-77. Indica-se, a modo de amostra, o conjunto de notícias inseridas em 1887 no jornal *A Persuasão*, as quais se afiguram bem significativas. Nas transcrições actualizou-se a ortografia.

(38) Ermelindo Ávila, *Ilha do Pico, suas origens e suas gentes (notas históricas)*, Câmara Municipal de São Roque do Pico, Maia 1988, p. 30-31.

Ao nível do arquipélago, tinha-se procurado reconstituir a produção, fundamentalmente com base na vinha «Isabela». De acordo com os números recolhidos por Maria Isabel João (ob.cit., p. 48), as produções médias anuais ao nível distrital, em 1882-84 e 1903-07, foram as seguintes: Angra, 2995 e 6996 hl; Horta, 1419 e 1203 hl; Ponta Delgada, 5723 e 9708. Não obstante a incerteza dos dados e a dificuldade – ainda maior – em compará-los com os de anos anteriores citados atrás, verifica-se a supremacia de Ponta Delgada e o claro predomínio de Angra em relação à Horta. Os dois primeiros distritos, sobretudo o de Angra, apresentam progressões sensíveis entre 1882-84 e 1903-07, enquanto a produção do da Horta se mostra estagnada e equivalente à que ficou referida para 1873; recorde-se que, neste ano, os números de Angra e Ponta Delgada parecem pecar por excesso, no primeiro caso, por defeito, no segundo, o que vicia eventuais comparações que se pretenda estabelecer com dados posteriores, mesmo sem esquecer a possibilidade, já atrás sugerida, de evoluções diferenciadas nos três distritos. Em comparação com as avaliações de 1848 e 1849, anteriores às devastações das vinhas, as de 1882-84 e 1903-07 reflectem decréscimos muito acentuados, em especial no caso da Horta.

De qualquer modo, os resultados que se estavam a obter provocaram entusiasmos iniciais, particularmente vivos em São Miguel, onde se constituiu uma comissão vinícola que, utilizando subsídios da Junta Geral do Distrito de Ponta Delgada, promoveu a deslocação dum técnico francês, Alphonse Chaume, entre Agosto de 1886 e Junho do ano seguinte. Depositavam-se grandes esperanças na nova casta que cada vez mais se difundia, sobretudo pela sua resistência às pragas conhecidas⁽³⁹⁾. A *Persuasão*, no seu nº 1297 (1.12.1886) registava que era excelente o vinho fabricado por Mr. Chaume (uva americana). E, nem a prudência de alguns pareceres deste último, fazia diminuir as expectativas. Multiplicavam-se elogios a este vinho e gabavam-se os seus méritos, até no âmbito medicinal. Acabou por promover-se a sua exportação de São Miguel para o Brasil, tendo sido lançado com a designação de vinho «Açor»; este circuito comercial, apoiado numa campanha de propaganda e promoção do produto, ter-se-á encetado em 1887 e dez anos depois ainda se mantinha apreciavelmente⁽³⁸⁾. Contudo, pouco tempo depois declinou de forma sensível, até se extinguir.

(39) Sobre esta euforia, veja-se Manuel Ferreira, ob. cit., p. 6-10.

Nas outras ilhas, a vinha «Isabela» ia também ganhando terreno. Em relação à do Pico, tão afectada na sua economia pela quebra da produção vinícola, referia-se assim *A Persuasão*, sempre animadora quanto ao novo tipo de vinho: «É grande a plantação de uva de cheiro que se desenvolve na ilha do Pico, em substituição do antigo verdelho, e o vinho que da mesma se extrai, devido às circunstâncias daquele solo vulcânico é excelente, como antecedermente acontecia com as outras castas de uvas» (nº 1297, 1.12.1886). Chegava-se ao extremo de se afirmar o seguinte, cerca de um ano depois: «A colheita de vinho no Pico, ouvimos ter sido regular especialmente da uva de cheiro, que oferece melhores resultados que o antigo verdelho» (nº 1342, 5.10.1887).

A verdade, porém, é que a qualidade do vinho açoriano tinha sofrido um rude golpe. Os habitantes do arquipélago adaptaram-se ao vinho de cheiro, até porque a casta que permite obtê-lo se revelava mais resistente e, por isso, de cultivo mais facilitado, e os produtores incentivavam o seu consumo. Destruidas as antigas vinhas, restava o novo tipo de vinho, produzido em regra na quantidade necessária: era ele que se proporcionava, era ele que se bebia. E não pode ser esquecido que os seus antecessores só em determinadas áreas, e em especial no Pico e em São Jorge, tinham ganho justificada e sólida reputação.

4 – A PREPARAÇÃO DAS TERRAS E A IMPLANTAÇÃO DAS VINHAS NA PAISAGEM RURAL

Conforme foi referido no início, as vinhas instalaram-se no arquipélago dos Açores, de forma a aproveitarem as condições naturais mais propícias. Resultou a sua distribuição fragmentada nas várias ilhas, que dificulta muito o apuramento das áreas globais ocupadas.

O facto de se aproveitarem em geral solos incipientes, pedregosos, implicou enormes esforços para neles se instalarem as vinhas; ao mesmo tempo, procurava-se garantir um arranjo das parcelas que favorecesse a sua cultura. O primeiro problema consiste em remover e arrumar as pedras que embaraçam a vinha, e diz respeito fundamentalmente aos mistérios e biscoitos. Em solos evolucionados, por onde outrora a vinha se expandiu, esta tarefa resultou menos pesada, embora fosse necessária a surriba ou desmancha prévia do terreno. Nas áreas de lajido, como é natural, o procedimento tem de ser outro.

Com as pedras reunidas e amontoadas, delimitam-se pequenas parcelas, os currais, que têm poucos metros quadrados de extensão e se dispõem em quadrícula. Os muros abrigam as vinhas dos ventos que sopram do mar e arrastam consigo pequenas gotas de água salgada; origina-se uma espécie de microclima, com ar mais seco, ficando reforçado o aquecimento desejável na altura da maturação, em que o calor irradiado pelo basalto faz sentir os seus efeitos. Além disso, os referidos muros correspondem, na maior parte dos casos, a paredes singelas, isto é, constituídas simplesmente por pedras equilibradas umas sobre as outras e que deixam entre si interstícios maiores ou menores; estes permitem que passe algum vento, o que contraria a turbulência susceptível de se desencadear e leva a que o ar circule melhor junto das plantas: isto «vai diminuir o grau de infecção pelas doenças criptogâmicas e igualmente contribuir para a elevação do teor em sacarose, através da evaporação que causa junto à cepa, pondo constantemente em contacto com os cachos o ar quente renovado»⁽⁴⁰⁾.

A nomenclatura relacionada com a disposição dos currais compreende numerosas designações, com alguma variação consoante as ilhas. Os currais rectangulares da Graciosa dispõem-se em faixas correspondentes aos lados mais compridos; essas faixas recebem o nome de ruas (tal como na Terceira, e ao contrário do Pico, onde se chamam canadas) e os muros que as dividem são os juízes. Transversalmente a estes ficam outros muros, que completam a delimitação dos currais e têm a designação de traveses. Tanto os juízes como os traveses são de paredes singelas, havendo algumas paredes dobradas para divisão das propriedades. Os caminhos existentes contactam com juízes. Na Terceira, também se dá o nome de curraletas às pequenas parcelas e de tornas às fiadas de curraletas. No Pico, onde não se utilizam aquelas denominações para os muros, os caminhos ou servidões que se interpoem nas canadas delimitam os geirões⁽⁴¹⁾.

(40) Manuel Teixeira Brasil, «Práticas culturais na viticultura jorgense», *Despertar*, nº 84, cit., p. 37.

(41) Indico apenas, neste trecho e a seguir, alguns dos termos usados. Vejam-se, quanto à Graciosa e ao Pico, os trabalhos já citados de António de Brum Ferreira e de Manuel Ribeiro da Silva, e também, no que respeita à primeira ilha, Manuel Teixeira Brasil, «Algumas tarefas tradicionais da viticultura graciosense», *Despertar*, nº 84, cit., p. 24-26. Sobre a Terceira, cf. Augusto Gomes, «A história do verdelho dos «Biscoitos» ou uma dinastia de vinicultores», *Despertar*, nº 84, cit., p. 11-20.

Em Santa Maria, cobriram-se de socalcos (designação pouco usada nos Açores, e só em linguagem erudita) algumas áreas declivosas, especialmente na baía de S. Lourenço, já atrás aludida, mas também noutras partes (Maia, Praia Formosa). Os pequenos retalhos onde se cultivava a vinha denominam-se quartéis, e encontram-se empedrados, o que obrigou a consideráveis esforços. O chão empedrado garante mais calor e, se está bem cuidado, permite dispensar a monda. A vinha é instalada nas chamadas «caldeiras», circulares, com 50 a 60 cm de diâmetro, cada uma das quais recebe 2 ou 3 pés. As caldeiras protegem a vinha nos primeiros tempos, quando a planta é nova, e esta desenvolve-se de forma rasteira e vai sendo podada. Hoje há muitas vinhas abandonadas e são menores os cuidados que se dispensam às que subsistem. Outrora, quando se substituíam as vinhas envelhecidas, era necessário retirar as pedras superficiais, para se «virar» as terras, fazendo-se depois o seu revestimento.

O chão empedrado encontra-se também noutras ilhas, como São Miguel (Capelas) e sobretudo Terceira (Biscoitos, Porto Martins); nesta ilha, as caldeiras, quando são mais alongadas, recebem a designação de «barquetas».

No Pico, muito pedregoso, não há necessidade de utilização desta prática. Na parte oeste da ilha o arranjo das parcelas destinadas à vinha exigiu grandes trabalhos e caracteriza-se por maior originalidade. Para desimpedir os mistérios e os biscoitos foram erguidos os maroiços, acumulações de pedras (para arrumação das quais os muros são muito insuficientes), às vezes em forma de pirâmide, sustentadas por muros, e não raro já um tanto destruídas pela erosão. Nalguns casos, por cima dos terrenos de biscoito espalha-se bagacina, que absorve o calor, retém a humidade nos seus interstícios e facilita o desenvolvimento da vinha. Em determinados sectores multiplicam-se pequenos muros encurvados, com a parte convexa do lado do mar, para assegurar protecção quanto aos ventos. O traço mais surpreendente é o cultivo da vinha no lajido: esta extensão de pedra, que corresponde à lava solidificada e resistente, tem de ser perfurada, com barra, marreta e picão, para a instalação das vinhas. Colhe-se a impressão de que estas se encontram desenvolvidas a partir da superfície rochosa; como é óbvio, aproveitam solo subjacente.

A dimensão das explorações agrícolas que enquadram a vinha, no Pico e nas outras ilhas, é reduzida. Podem encontrar-se vinhas, numa

mesma exploração, com 1 ha, o que já é considerável, são muitas as que têm menor extensão e muito poucas as que serão maiores. Segundo o recenseamento geral agrícola de 1989, há nos Açores 8403 explorações (34,1% das explorações com SAU) onde existe vinha para vinho, sendo a área daquela equivalente a 2465 ha; os dois números correspondem à quase totalidade da vinha no arquipélago. A média por exploração é de 0,3 ha (0,2 ha nas explorações com menos de 1 ha, 0,4 ha nas de 1 a 5 ha e nas de mais de 5 ha). Nas explorações com menos de 1 ha encontram-se 27,2% das vinhas e percentagens equivalentes entre si nas de 1 a 5 ha e nas de mais de 5 ha (36,7% e 36,1%, respectivamente). As percentagens das explorações com vinha nestas classes de áreas decrescem sucessivamente: 46,5%, 28,7% e 24,8%.

As vinhas de castas europeias eram inicialmente produtores directos, até ao aparecimento da filoxera. As castas americanas ou os seus híbridos passaram a ser utilizadas como cavalos ou porta-enxertos, mas rapidamente passaram a produzir directamente as uvas, tornando-se assim garfos ou enxertos. Por exemplo, na Graciosa, o Verdelho que subsistiu «passou a ser enxertado de garfo num cavalo de vinha «Isabela» que funciona como «vinha resistente». Os cavalos são postos em viveiros no Inverno, onde criam raízes. No Inverno seguinte, e no próprio viveiro, enxertam-se os garfos». Mas, quanto à «Isabela», «é costume enxertar também esta vinha; neste caso, porém, o enxerto é feito no local definitivo da plantação» (António de Brum Ferreira, ob. cit., p. 86). Manuel Ribeiro da Silva, no seu trabalho sobre o Pico, publicado em 1951, assinalava que «a videira, seja europeia ou americana, com excepção do Herbemont, é sempre enxertada. Os porta-enxertos são muito variados e, na maioria, não estão devidamente identificados, nem comparados» (ob. cit., p. 52). Em São Miguel, encontram-se apenas produtores directos: cultiva-se sobretudo a variedade Isabela, mas também Herbemont e Jacquez. Na Terceira e na Graciosa, para além das áreas correspondentes à produção de vinho de cheiro, subsistem retalhos de castas europeias (Verdelho)⁽⁴²⁾; estes têm

(42) Na obra citada na nota anterior, Augusto Gomes refere ainda, na Terceira, Boal, Fernão Pires, Terrantez; Manuel Leonardo Bettencourt menciona na Graciosa, mas em quantidades muito pequenas, D.Branca, Formosa, Boal e Arinto (*Ilha Graciosa. Subsídios para o estudo da sua economia agrícola*, Ponta Delgada 1960).

reduzidíssima extensão em São Jorge e são mais alargados no Pico⁽⁴³⁾, onde se encontram Verdelho, Arinto e Terrantez.

A plantação processa-se no começo do Inverno, concretamente em Dezembro na Graciosa. Fazia-se uma «rapa», sacha muito superficial, na altura em que se lançava tremoço à terra, de dois em dois anos (esta cultura do tremoço, no Outono, para enriquecer o solo, recebia o nome de outonagem, ou sideração); no mês de Fevereiro ou no começo do seguinte, fazia-se a cava e enterrava-se o tremoço⁽⁴⁴⁾. A poda, de amplitude variável, processa-se geralmente em Março; no Pico, a que se faz mais tarde é a das vinhas junto ao mar, para as proteger dos ventos do fim do Inverno e começo da Primavera, retardando o rebentar da planta. Nesta ilha, «baixa-se» a vinha, com pedras, em Fevereiro-Março, também para a proteger do vento, e «levanta-se» com as mesmas pedras, em Agosto, para melhor se exporem os cachos. Igualmente na Graciosa se abatiam tradicionalmente as vinhas com calhaus de basalto, para depois se proceder ao seu levantamento gradual, a partir de Junho ou Julho. Nestas duas ilhas, como em Santa Maria, a vinha cresce frequentemente de rasto, junto ao chão. Na Terceira e em São Miguel, as plantas são muitas vezes dispostas horizontalmente numa armação de canas, em espaldeira, que as conserva, como um gigantesco aranhão, a alguma distância do solo. Augusto Gomes refere-se ao levantamento da vinha na Terceira, com a finalidade já referida, sendo as varas elevadas com pedras, ou, em solos onde estas aparecem menos, com uma forquilha, o «tinchão», feita a partir da vegetação natural (ob. cit., p. 15). Em Abril e Maio faziam-se uma ou mais rapas, hoje em larga medida substituídas por monda química. Os tratamentos anti-criptogâmicos, que visam a protecção contra o oídio e o míldio, processam-se em número variável, podendo atingir 8 a 10 por ano. A vindima inicia-se em fins de Agosto e prolonga-se por Setembro.

(43) Talvez se possa relacionar, em parte, a maior importância relativa das castas europeias nesta ilha com a menor resistência das castas americanas aos ventos fortes que arrastam respingos de água do mar nestas terras de baixa altitude (note-se que a vinha americana rebenta, pelo menos, uns 8 a 15 dias mais cedo que as castas europeias, o que condiciona maiores possibilidades de ficar sujeita a tempo desfavorável).

(44) Outras espécies cultivam-se (ou cultivavam-se) conjuntamente com a vinha, em muitas das parcelas: citem-se o milho, a batata e a batata doce. Na área de lavas recentes do ocidente do Pico, embora a vinha seja, em geral, estreme, pode aparecer associada a uma ou outra figueira.

Este enunciado resumido simplifica ou generaliza o modo como se sucedem os trabalhos, dada a impossibilidade de serem contemplados os diversos particularismos e as diferenças de ilha para ilha. Por outro lado, a evolução recente tem sido marcada por declínio da cultura da vinha, feita com menores cuidados e menos minúcia quanto às tarefas que comporta, o que é, contudo, variável.

5 – A EVOLUÇÃO RECENTE

O declínio a que se aludiu, quanto à vinha, integra-se no âmbito mais geral duma retracção da actividade agrícola nos Açores, que tem como sintoma mais sensível o decréscimo da área da generalidade das espécies cultivadas.

E, no entanto, dobrada a metade do nosso século, tinha sido feito um esforço no sentido de organizar os vitivinicultores açorianos. Em 1961, foi criada a Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico e, no ano seguinte, a Adega Cooperativa da Ilha Graciosa. A primeira passou a assegurar a produção dum aperitivo (verdelho, branco seco) que ganhou nomeada, embora com difusão restrita, por deficiência de meios e de técnicas de penetração nos mercados compradores (é um vinho que pouco se vê à venda nas principais cidades do território continental) e por carência de produção na área restrita ocupada pela vinha que lhe dá origem (tem havido encomendas que não foi possível satisfazer). Para além das uvas de castas europeias, a Cooperativa do Pico utiliza também as de produtores directos, mediante as quais garante a obtenção do vinho a que foi dada a designação de «Cavaco» e que se divulgou nos Açores, sendo também exportado para a América do Norte, onde existem numerosos núcleos de emigrantes açorianos. Há ainda a produção de aguardente («Chamarrita»). Sobre a Adega da Graciosa, que considerava «relativamente bem apetrechada», ao referir-se-lhe, três anos após a sua inauguração, notava António de Brum Ferreira: «não recebe uva de cheiro, por dar um vinho de má qualidade, de consumo garantido apenas pelo hábito. A adega assegurou o fabrico de um vinho com elevada concentração alcoólica, cor de limão e de bom paladar, e garantiu a conservação do vinho de um ano para o outro, no caso de as contingências do mercado assim o exigirem. Além disso, fabrica-se aguardente com os bagaços e as borras, subprodutos tradicionalmente desaproveitados» (ob. cit., p. 89).

Conseguiu-se de facto a produção dum vinho de qualidade apreciável, mas levantaram-se desde logo problemas. O autor citado referia; «não se tem resolvido o problema dos mercados, de modo que a cooperativa, acumulando as produções, começou a restringir a inscrição de novos sócios dois anos depois da sua fundação! A culpa não se deve à qualidade do vinho produzido, mas, em parte, à inércia dos dirigentes» (ob. cit., p. 89).

Entretanto, também na Terceira tinha sido assegurada a produção dum verdelho de boa qualidade⁽⁴⁵⁾, na área dos Biscoitos (nesta ilha a área ocupada por castas europeias é equivalente à da Graciosa). É bem conhecida a Casa Agrícola Brum, já centenária (data de 1890), que lançou nos circuitos comerciais um verdelho com a sua própria denominação⁽⁴⁶⁾.

Contudo, as tentativas empreendidas, ao nível cooperativo ou empresarial, têm de defrontar os condicionamentos financeiros das explorações. Pelas suas características, que tornam a mecanização inviável e todos os trabalhos bastante caros, compreende-se bem que tenham levantado dificuldades aos seus detentores.

Por outro lado, a orientação oficial, reforçada com a integração na Comunidade Económica Europeia, mas anterior a esta, vai no sentido de eliminar progressivamente a produção de vinho de cheiro, dada a sua deficiente qualidade e atendendo também a prejuízos que o seu consumo parece implicar para a saúde (invoca-se o facto de ser portador de um alcalóide, com efeitos nocivos). Recentemente, apontou-se o ano de 1996 como aquele que seria desejável para concretizar a referida eliminação. A Portaria nº 51/85 (Secretarias Regionais das Finanças e da Agricultura e Pescas), tendo em conta que «o sector vitivinícola da Região não fornece o respectivo mercado consumidor com produtos em quantidade e qualidade satisfatórias», estabelece «um conjunto de incentivos orientados para a reconversão da cultura da vinha já existente e para o aproveitamento de terrenos incultos para a instalação de novas vinhas»⁽⁴⁷⁾. Coloca-se assim um problema de particular acuidade

(45) José Guilherme de Campos Fernandes, ob. cit., p. 302.

(46) Veja-se Augusto Gomes, ob. cit. A propriedade inclui campos experimentais, onde se tem feito o ensaio de novas castas e se tenta a recuperação de outras

(47) As castas para vinhos a ceder pelos serviços oficiais seriam as seguintes: Brancas – Verdelho, Terrantez, Arinto e Boal; Tintas – Bastardo, Sabrunho, Rufete e Ramisco.

quanto ao futuro da vinha nos Açores, até porque o vinho de cheiro se enraizou nos hábitos de muitos consumidores e a avaliação da sua qualidade comporta uma margem com carácter de certo modo subjectivo; o produto tem os seus apreciadores, nomeadamente em relação a determinados locais de proveniência (algum vinho de Santa Maria, o dos Biscoitos, na Terceira, o da Caloura, em São Miguel, o «Cavaco», do Pico). O que pode ser objectivo é o aspecto referido da composição química, mas não parece afigurar-se convincente para os adeptos do seu consumo. Os condicionamentos desfavoráveis da produção de vinho de cheiro, que a circunscrevem praticamente a circuitos comerciais na própria região de origem, bem como a forte tradição do seu consumo, levaram a que não fosse abrangida pelo quadro legislativo severo que está em vigor no Continente. Mas o processo que, através da Portaria mencionada, se pretendia desencadear, tem decorrido lentamente, embora se verifiquem de facto casos de reconversão (substituição de produtores directos por castas europeias, sobretudo no Pico); mais sensível é a retracção da área da vinha, em geral.

No entanto, são incertos os números disponíveis, já que as particularidades da sua repartição tornam muito difíceis as avaliações. Admitiu-se que, em meados do século passado, tivesse atingido 12 000 ha, cifra que se afigura exagerada. Uma estimativa respeitante a 1950, e publicada no *Boletim da Comissão Reguladora dos Cereais do Arquipélago dos Açores* (nº 15, Ponta Delgada, 1952), aponta para as seguintes áreas, em função dos distritos então existentes:

Distritos	Vinha americana	Vinha europeia	Total
Ang. do Heroísmo	635 ha	163 ha	798 ha
Horta	334 ha	226 ha	560 ha
Ponta Delgada	2465 ha	—	2465 ha

Haveria assim uma área total de 3823 ha; nesse ano de 1950 a produção teria sido de 84 320 hl.

Na actualidade, a área da vinha não ultrapassará 2500 ha a 3000 ha. Uma estimativa de meados dos anos 70, aceite pela Secretaria Regional da Agricultura e Pescas, inclui os seguintes números para as várias ilhas:

Ilhas	Castas europeias	Produtores directos	Total
Sta Maria	—	100 ha	100 ha
São Miguel	—	900 ha	900 ha
Terceira	24 ha	500 ha	524 ha
Graciosa	26 ha	400 ha	426 ha
São Jorge	2 ha	70 ha	72 ha
Pico	150 ha	811 ha	961 ha
Faial	—	—	—
Flores	—	—	—
Corvo	—	—	—
Soma	202 ha	2781 ha	2983 ha

Os valores fornecidos pelo recenseamento geral agrícola de 1989 sugerem, sem distinção de castas, uma superfície total menor, com algumas divergências, quanto à anterior, em relação às diferentes ilhas:

Santa Maria	132 ha
São Miguel	471 ha
Terceira	380 ha
Graciosa	259 ha
São Jorge	81 ha
Pico	953 ha
Faial	21 ha
Flores	—
Corvo	—
Soma	2297 ha

Segundo as *Estatísticas Agrícolas* (Instituto Nacional de Estatística), a média anual da produção terá sido de 151 338 hl em 1978-81 (dados posteriores, ausentes ou imprecisos⁽⁴⁸⁾), o que não se afasta muito da avaliação dos técnicos, segundo os quais se obtêm normalmente dos produtores directos 60 hl/ha.

Alguns comerciantes de São Miguel têm lançado no mercado regional, com designações diversas, vinho de cheiro obtido na área de Vila Franca, na parte central da costa sul da ilha, e considerado como o de melhor qualidade desta. Faz-se alguma exportação para a América do

⁽⁴⁸⁾ Segundo esta fonte, seria ainda menor a superfície da vinha: 2003 ha em 1989, 1805 ha em 1990.

Norte, mas em quantidade muito escassa e que tem decrescido. Também vinho da Terceira e da Graciosa é engarrafado e comercializado no arquipélago.

No que se refere às duas adegas cooperativas, a da Graciosa encontra-se em estado de decadência muito acentuada, desde o começo dos anos 80 ⁽⁴⁹⁾. A do Pico tem actualmente cerca de 600 sócios e as quantidades de uvas que entregaram no decénio de 1982-1992 foram as seguintes:

Anos	Uvas tintas (produtores directos) (Kg)	Uvas brancas (castas europeias)
1982	97 435	26 728
1983	124 055	16 554
1984	382 157	35 786
1985	451 638	37 415
1986	418 265	23 003
1987	56 622	10 317
1988	206 188	11 217
1989	436 360	23 431
1990	248 036	27 459
1991	657 396	63 191
1992	424 832	98 399

Como se disse, o vinho «Cavaco» é exportado para a América do Norte, em quantidades que atingiram uma média anual de 100 000 l nos últimos quatro anos; utilizam-se, em 90 a 95% dos casos, garrações de 4 l.

Complementem-se estes dados com a graduação por quilo de uva e o preço que esta atingiu, também por quilo:

(49) Segundo elementos fornecidos por Maria do Socorro Rosário, técnica dos Serviços de Desenvolvimento Agrário, e divulgados pela imprensa, «os elevados custos de exploração e a falta crónica de mão-de-obra são os principais entraves ao desenvolvimento da vitivinicultura da ilha açoriana da Graciosa». Aí haveria «aproximadamente 700 hectares de vinha plantada, mas apenas 70 a 80 hectares estão a ser explorados» (*Correio dos Açores*, Ponta Delgada, 17.6.1990). Notícias posteriores davam conta de algum interesse pela replantação da vinha na Graciosa, mas os projectos referidos envolviam apenas 4,5 ha (*Diário de Notícias*, Lisboa, 30.12.1990).

Anos	Grad.p/Kg de uvas tintas	Grad.p/Kg de uvas brancas	Preço (uvas tintas)	Preço (uvas brancas)
1982	10,6°	17,3°	2\$40	2\$40
1983	9,7°	14,6°	2\$40	2\$40
1984	10,1°	16,9°	2\$00	2\$50
1985	10°	14,8°	2\$00	3\$00
1986	9°	14,5°	3\$00	3\$00
1987	10,2°	14,8°	5\$00	7\$00
1988	10,5°	16,1	5\$50	9\$00
1989	11,7°	15,9°	5\$00	15\$00
1990	10,1°	16°	5\$50	15\$00
1991	9,7°	16,5°	4\$50	15\$00
1992	11,4°	17,1°	—	—

Em relação às quantidades entregues, refira-se que as quebras registadas em 1987 se ficaram a dever a condições de tempo desfavoráveis e também a problemas relacionados com os pagamentos, os quais se mantiveram no ano seguinte. Devem salientar-se os aumentos verificados em 1991 e 1992 (neste último ano, a quantidade de uvas tintas só não foi maior por falta de capacidade de armazenamento). São significativos os números relativos às castas europeias, que reflectem a reestruturação em curso; mas significativos são também os que dizem respeito aos produtores directos, cuja importância permanece grande, não sendo de prever a sua eliminação nos anos mais próximos, concretamente em 1996.

6 – CONCLUSÃO

A vinha foi introduzida nos Açores, no quadro dos produtos tradicionais da vida rural portuguesa. Ajustou-se às condições naturais do arquipélago em áreas retalhadas de dimensões muito pequenas, mas a sua implantação exigiu duros e persistentes trabalhos aos habitantes, o que ficou evidenciado nas características da paisagem por estes elaborada. A breve trecho, o vinho foi encaminhado para relevantes circuitos comerciais entre as ilhas e passou mesmo depois a ser exportado para o exterior, embora só nalgumas áreas a sua qualidade fosse boa; mas a situação do arquipélago, como escala de rotas muito amplas, proporcionou o seu escoamento através destas, ainda que em quantidades não muito grandes. Nalgumas ilhas mais pequenas (Graciosa) ou menos

povoadas (Pico), o vinho assumiu acentuada importância económica e interferiu com a sua própria organização administrativa.

As pragas que devastaram as vinhas em meados do século XIX condicionaram a substituição das castas europeias – relegadas para áreas residuais – por outras de origem americana, designadamente a que permite a obtenção de vinho de cheiro, cujas possibilidades de exportação e nível de qualidade suscitaram fugazes esperanças, mas que depressa entrou nos hábitos alimentares das populações açorianas. As deficiências deste produto, reprovado por legislação de âmbito comunitário, põem em causa as vinhas que lhe dão origem; e, mesmo se não é previsível o seu desaparecimento em poucos anos, as dificuldades financeiras de muitas das explorações que lhes estão ligadas e o ritmo lento da sua reconversão por meio de outras castas, constituem severos obstáculos, no quadro das perspectivas da vinha nos Açores. Entretanto, a par de sintomas animadores, que revelam interesse por esta cultura, perduram as marcas, por vezes imponentes ou originais, da sua inserção harmoniosa na paisagem rural do arquipélago.

AGRADECIMENTO

Apresento aqui o meu sincero reconhecimento ao Senhor Eng^o Manuel Teixeira Brasil, profundo conhecedor dos problemas da vinha nos Açores, pelas informações que me forneceu, bem como por me ter comunicado os dados relativos à Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico.

O presente estudo foi elaborado no âmbito dum projecto de investigação sobre a vinha em Portugal, coordenado pelo Prof. François Guichard, do Centre d'Études Nord du Portugal – Aquitaine (C.E.N.P.A.). Apresenta-se em versão encurtada e sem a ilustração que acompanhará o texto final, cuja publicação, por motivos vários, está a ser muito retardada. Do mesmo modo, não se inclui uma lista bibliográfica no final, figurando as referências, que excepcionalmente não obedecem às normas adoptadas por esta revista, nas notas de rodapé.

Resumo

CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DA VINHA E DO VINHO NOS AÇORES

A cultura da vinha nos Açores remonta ao começo da ocupação humana destas ilhas. Ganhou particular significado no Pico e em São Jorge, onde se produzia o vinho de melhor qualidade, mas, de modo geral, este produto, embora exportado para o estrangeiro, não assumiu relevância, à escala do arquipélago; nas ilhas do Faial, das Flores e do Corvo, a vinha permaneceu sempre uma cultura insignificante. Estuda-se a evolução ocorrida até à actualidade e a inserção desta espécie na paisagem rural e na economia dos Açores. A partir de meados do século XIX, as castas provenientes da Europa foram atacadas por epidemias (oídio, filoxera) e substituídas, em quase toda a sua área, pela variedade americana «Isabela» (*Vitis labrusca*, L.). O «vinho de cheiro» que dela se obtém (designado *foxy* pelos americanos) é de qualidade inferior, embora se tenha introduzido, com facilidade, nos hábitos alimentares dos açorianos. Legislação de âmbito comunitário prevê uma reconversão das castas cultivadas, com eliminação progressiva da «Isabela». O processo decorre lentamente e não sem dificuldades. A área da vinha, muito parcelada, não ultrapassa hoje 2500 a 3000 ha, cabendo a maior parte à ilha do Pico (mais de 900 ha), a única onde ainda detêm importância significativa as castas europeias; segue-se São Miguel, a ilha maior, só com vinha americana.

Palavras-chave: Açores; Vinha; Vinho; Oídio; Filoxera; Reconversão das castas da vinha.

Résumé

CONTRIBUTION À L'ÉTUDE DE LA VIGNE ET DU VIN AUX AZORES

La vigne est cultivée aux Açores depuis le début de l'occupation humaine de ces îles. Elle a acquis une signification toute particulière au Pico et à São Jorge, les îles qui produisaient le vin de meilleure qualité: mais, malgré son exportation vers l'étranger, il n'avait pas un poids important dans l'ensemble de l'économie des Açores; d'ailleurs, dans quelques îles (Faial, Flores, Corvo), la vigne est restée toujours une culture insignifiante, voire absente. L'article étudie l'évolution qui s'est produite jusqu'à nos jours et la place de la vigne dans le paysage rural et l'économie des Açores. Depuis le milieu du XX^{ème} siècle les cépages d'origine européenne ont été ravagés par des maladies (oïdium, phyloxéra) et remplacés presque partout par un cépage améri-

cain, Isabelle (*Vitis labrusca*, L.). La qualité du «vinho de cheiro» (nommé *foxy* par les américains) n'est pas bonne, mais les habitants des Açores ont pris facilement l'habitude de le consommer. Les lois communautaires prévoient le changement progressif des cépages cultivés, avec élimination d'Isabelle; toutefois, ce processus est lent et difficile. La superficie du vignoble, dont le morcellement des parcelles est accentué, ne dépasse pas aujourd'hui 2500-3000 ha; l'île de Pico, celle où son extension est la plus grande (plus de 900 ha), est aussi la seule où les cépages européens sont importants; S. Miguel, la deuxième île par l'extension du vignoble et la plus grande de l'archipel, n'a que des cépages américains.

Mots-clés: Açores, Vigne, Vin, Oïdium, Phylloxéra, Reconstitution des vignobles par remplacement des cépages américains.

Abstract

VINE GROWING AND WINE PRODUCTION IN THE AZORES

The cultivation of vines in the Azores dates back to the first settlers. It was particularly significant in Pico and São Jorge where better quality wine was produced; however the wine exported from the archipelago was generally not of financial importance. On the islands of Faial, Flores and Corvo the vine was always a minor or absent culture.

This paper focuses the evolution of the vines from early times to the present day, its significance in rural landscape and in the economy of the Azores. From mid-nineteenth century the vines, proceeding from Europe, were attacked by plagues of oidium and phylloxera. The European vines were subsequently replaced in nearly all the areas by an American variety called "Isabela" (*Vitis labrusca*, L.). The "vinho de cheiro" (known as *foxy* to the Americans) which was produced, was of inferior quality; however it was easily assimilated into the diet of the islanders.

The E. C. legislation foresees a progressive replacement of the "Isabela". This replacement process will be slow and difficult. Nowadays the area of vine cultivation (very parcelled) does not exceed 2500 or 3000 hectares. The main vine area is located on the island of Pico (more than 900 hectares); this is the only island on which grows a significant amount of European vine. On the island of São Miguel (the largest island) only the American vine is grown.

Key words: Açores, Vine, Wine, *Oidium*, *Phylloxera*, Reintroduction of the European vine plants.